



สถานการณ์ความปลอดภัยด้านอาหาร ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร

ไตรมาส 2 (มกราคม-มีนาคม 2566) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566



ด้านเคมี

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบสารเคมี
อันตราย ตรวจทั้งหมด 15,495 ตัวอย่าง

กรดแอสซาร์

ตรวจ 675 ตัวอย่าง
ผ่านทุกตัวอย่าง

สารกันรา

ตรวจ 1,741 ตัวอย่าง
พบ 2 ตัวอย่าง (0.11%)



บอแรกซ์

ตรวจ 7,555 ตัวอย่าง
พบ 1 ตัวอย่าง (0.01%)

ฟอร์มาลิน

ตรวจ 3,865 ตัวอย่าง
พบ 13 ตัวอย่าง (0.34%)

สารฟอกขาว

ตรวจ 1,659 ตัวอย่าง ผ่านทุกตัวอย่าง

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์คุณภาพ
ตรวจทั้งหมด 9,655 ตัวอย่าง

ยาคาเมลลงในผักและผลไม้

วัตถุกันเสีย

สารฟอสฟอรัสในน้ำมันทอดซ้ำ

ไอโอดีนในเกลือ

	ตรวจ	ไม่ผ่าน
ยาคาเมลลงในผักและผลไม้	7,597	0 (0%)
วัตถุกันเสีย	204	0 (0%)
สารฟอสฟอรัสในน้ำมันทอดซ้ำ	1,021	7 (0.69%)
ไอโอดีนในเกลือ	833	0 (0%)

ผลการตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น

ด้านจุลินทรีย์

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบ

เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ตรวจทั้งหมด 28,541 ตัวอย่าง



น้ำแข็ง

4.47%

ตรวจ 1,702 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 76 ตัวอย่าง



มือผู้สัมผัสอาหาร

2.29%

ตรวจ 5,984 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 137 ตัวอย่าง



น้ำดื่ม

1.38%

ตรวจ 2,176 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 30 ตัวอย่าง



1.10%

อาหารพร้อมบริโภค

ตรวจ 6,654 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 73 ตัวอย่าง



0.20%

ภาชนะสัมผัสอาหาร

ตรวจ 12,025 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 24 ตัวอย่าง

ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบเชื้อ *Salmonella spp.* ตรวจทั้งหมด 461 ตัวอย่าง



1.81%

อาหารพร้อมบริโภค

ตรวจ 221 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 4 ตัวอย่าง

ตรวจ 157 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 1 ตัวอย่าง

มือผู้สัมผัสอาหาร

0.64%



0%

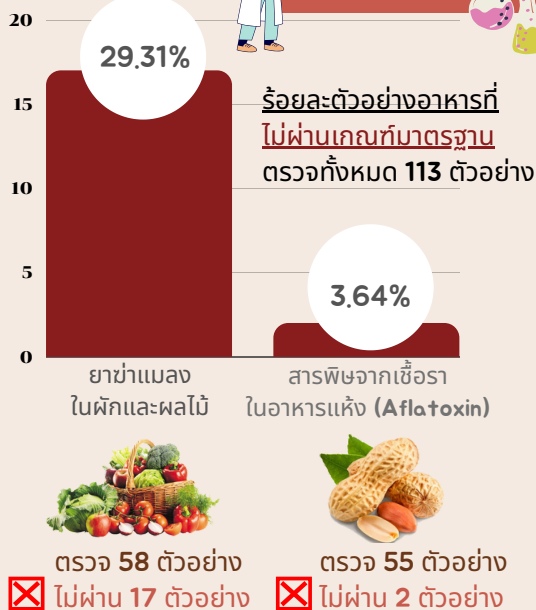
ภาชนะสัมผัสอาหาร

ตรวจ 83 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 0 ตัวอย่าง



ผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

ด้านเคมี



ร้อยละตัวอย่างอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตรวจทั้งหมด 1,129 ตัวอย่าง

ผัก ผลไม้สดแช่ สลัดผัก

ตรวจ 82 ตัวอย่าง
ไม่ผ่าน 18 ตัวอย่าง (21.95%)



ตรวจ 108 ตัวอย่าง

ไม่ผ่าน 10 ตัวอย่าง (9.26%)

อาหารทะเลที่บริโภคดิบ

ตรวจ 159 ตัวอย่าง

ไม่ผ่าน 49 ตัวอย่าง (30.82%)



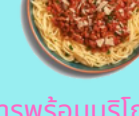
ตรวจ 606 ตัวอย่าง

ไม่ผ่าน 114 ตัวอย่าง (18.81%)

อาหารพร้อมบริโภคทั่วไป

ตรวจ 58 ตัวอย่าง

ไม่ผ่าน 3 ตัวอย่าง (5.17%)



ตรวจ 116 ตัวอย่าง

ไม่ผ่าน 3 ตัวอย่าง (2.59%)

เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุปิดสนิท

ตรวจ 116 ตัวอย่าง

ไม่ผ่าน 3 ตัวอย่าง (2.59%)

เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุปิดสนิท

ตรวจ 116 ตัวอย่าง

ไม่ผ่าน 3 ตัวอย่าง (2.59%)

เครื่องดื่มที่ไม่บรรจุปิดสนิท

หากมีข้อสงสัยหรือข้อร้องเรียนด้านคุณภาพอาหาร

"ด้วยความห่วงใย จากกรุงเทพมหานคร"

ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อการเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในกรุงเทพมหานคร

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร

FoodSanitation BMA

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โทร 0 2580 0955

<http://foodsantiation.bangkok.go.th/>

